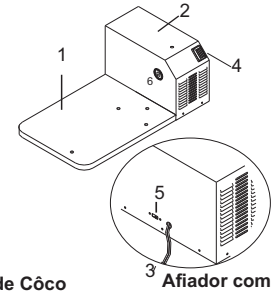
Receita para **fazer massa**
Ingredientes: 8 ovos - 1 Kg de farinha
Procedimento:
Se utilizar utilizar o acessório Amassadeira e/ou Misturadeira
- Verifique se o acessório escolhido está devidamente acoplado ao Gabinete Elétrico.
- Despeje a farinha e os ovos dentro da cuba.
- Após coloque a máquina em funcionamento com a tampa fechada mantendo o funcionamento por aproximadamente 5 minutos.
- Complete, se necessário com água ou farinha até alcançar a umidade desejada;

Observações importantes:
Se utilizar o acessório Amassadeira:
A massa ficará com uma aparência lisa e Homogênia.
Se utilizar o acessório Misturadeira:
A massa ficará em forma de granulos.
- Os acesórios Amassadeira e Misturadeira tem capacidade para 5 kg de farinha.

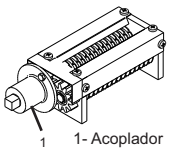
Características dos produtos



Gabinete

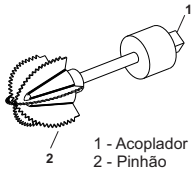
1- Mesa de apoio
2- Carenagem
3- Cabo de alimentação
4- Chave liga /desliga
5- Chave seletora (127 / 220)
6- Acoplador

Amaciador de carne



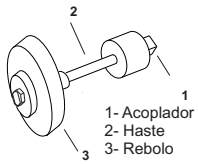
1- Acoplador

Ralador de Côco



1 - Acoplador
2 - Pinhão

Afiador com rebolo

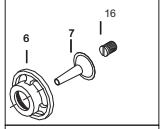


1- Acoplador
2- Haste
3- Rebolo

Moedor / Extrusora

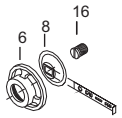
1- Boca completa
2- Caracol
3- Navalha
4- Parafuso da navalha (para moer carne)
5- Disco
6- Elemento de fixação
7- Funil para embutidos
8- Modelador de Biscoito
9- Disco trefila
10- Bandeja de aço inox
11- Conjunto Manípulo (uma unidade)
12- Anel elástico
13- Rolamento
14- Madeira furada
15- Pilão
16- Tampão (para extrusar massa)

Faz embutidos

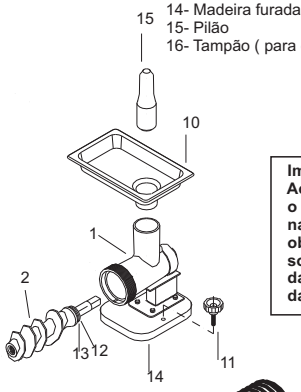


Moe carne

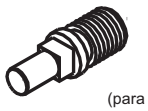
Modela biscoito



Extrusa massa

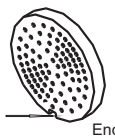


Importante:
Ao atarraxar o elemento de fixação (6) na boca completa (1) observar para que: sobre uma volta e meia da parte rosqueada da boca completa.



4 - Parafuso
(Para moer carne)

16- Tampão
(para extrusar massa)



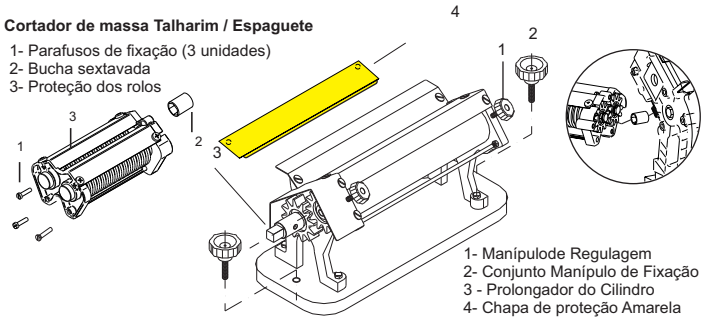
9-Disco Trefila

Encaixe
no corpo do moedor

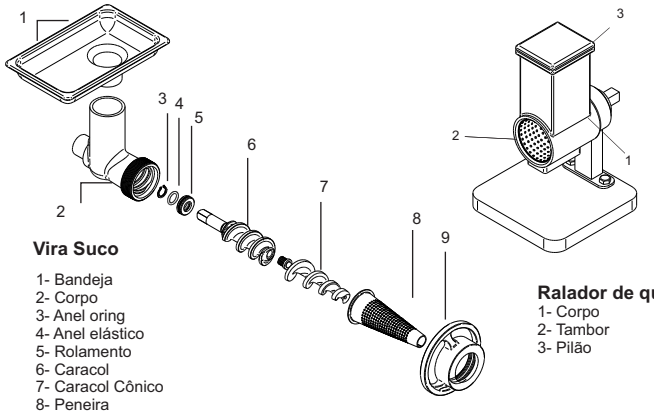
Cilindro

Cortador de massa Talharim / Espaguete

1- Parafusos de fixação (3 unidades)
2- Bucha sextavada
3- Proteção dos rolos



1- Manípulode Regulagem
2- Conjunto Manípulo de Fixação
3 - Prolongador do Cilindro
4- Chapa de proteção Amarela

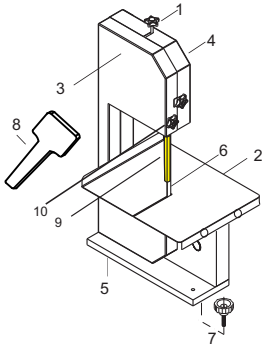


Vira Suco

1- Bandeja
2- Corpo
3- Anel oring
4- Anel elástico
5- Rolamento
6- Caracol
7- Caracol Cônico
8- Peneira
9- Elemento de fixação

Ralador de queijo

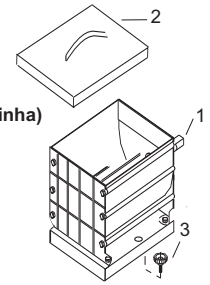
1- Corpo
2- Tambor
3- Pilão



Serra Fita

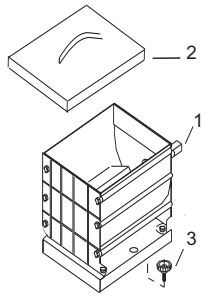
1- Parafuso de regulagem
2- Mesa inox
3- Protetor dos Volantes
4- Tampa trazeira
5- Madeira furada
6- Lâmina Serra Fita
7- Manípulo de fixação
8- Espátula
9- Chapa protetora da lâmina (amarela)
10- Manípulo de regulagem do protetor da lâmina.

Misturadeira (Capacidade para 3 kg de farinha)



1-Eixo externo
de acoplamento
2- Tampa
3- Manípulo

Amassadeira (Capacidade para 1,5 kg de farinha)



1-Eixo externo
de acoplamento
2- Tampa
3- Manípulo

Termo de Garantia

- Esta garantia é um termo adicional oferecida ao consumidor, porém, para que a mesma tenha validade é imprescindível que, além deste termo seja apresentada a nota fiscal de compra do produto;
- O consumidor deverá levar o produto avariado no local da assistência técnica Anodilar;
- A Anodilar garante esta máquina, a contar da data da emissão da nota fiscal, ou entrega do produto ao consumidor pelo prazo de 3 (tres) meses, sendo:

Garantia legal
Esta garantia cobre defeitos de fabricação, material, peças elétricas, e mão de obra, para consertos e defeitos, quando devidamente comprovada pela Anodilar.

Observação: Os motores elétricos quando danificados, devem ser encaminhados ás oficinas técnicas dos respectivos fabricantes.

Serão motivos de cancelamento da garantias legal:
- Utilização do Gabinete Elétrico Multiuso e acessórios fora das condições normais de uso;
- Transporte inadequado, quedas e acidentes de qualquer natureza;
- Uso indevido, maus tratos descuido e descumprimento das instruções contidas neste manual;
- Instalação do Gabinete Multiuso em ambiente inapropriado;
- Ligações e instalações elétricas inadequadas ou em desacordo com as instruções constantes no manual;
- Oscilação da corrente elétrica ou ligação em voltagem errada;
- Defeito ocasionado pelo consumidor ou por terceiro estranho ao fabricante;
- Qualquer peça, parte , ou componente agregado ao Gabinete Elétrico Multiuso e acessório, que não fornecido pelo fabricante, se caracterizar como não original.
- A remoção e /ou alteração dos números de série do Gabinete Elétrico Multiuso;
- A manutenção e /ou conserto por pessoas não autorizadas;
- A alteração das características do Gabinete Elétrico Multiuso ou acessórios
- **Utilização deste produto em escala industrial.**

A garantia legal não cobre:
- Despesas com mão de obra , materiais, peças e adaptações necessárias a preparação do local para a instalação do produto, ou seja: rede elétrica etc...
-Despesas com a instalação do produto realizada pelo Serviço Autorizado Anodilar ou por pessoas e entidades não credenciadas;
- Despesas decorrentes e consequentes de instalação de peças e acessórios que não pertençam ao produto mesmo aqueles comercializados pela assistência técnica Anodilar, salvo os especificados para cada modelo;
- Falhas no funcionamento do produto decorrentes de insuficiência, interrupções,ou falta de energia elétrica: tais como oscilações de energia superiores ou estabelecidas no manual de instruções e /ou guia de instalação e etc...
-Seviços de limpeza ou manutenção do produto;
- Falhas no funcionamento normal do produto decorrentes de falta de limpeza e excesso de resíduos, ou ainda decorrentes da existência de objetos no seu interior, estranhos ao seu funcionamento e finalidade de utilização;
-Despesas por processos de inspeção ou diagnósticos, incluindo a taxa de visita do técnico, que determinem que a falha do produto foi causada por motivo não coberto por esta garantia;
- Deslocamento para atendimento de produtos instalados fora do município sede do Serviço Autorizado Anodilar, o qual poderá cobrar taxa de locomoção do técnico, previamente aprovado pelo consumidor, conforme tabela de quilometragem informada pela Anodilar através do Serviço de Assistência ao Consumidor;
- Peças sujeitas ao desgaste natural, móveis ou removíveis em uso normal, tais como : botões, puxadores, bem como a mão de obra utilizada na aplicação das peças e as consequências advindas dessas ocorrências.

A Anodilar reserva-se o direito , a qualquer tempo sem qualquer aviso, revisar, modificar ou alterar o produto, ou qualquer um dos seus componentes, bem como as condições aqui descritas, sem que ,isso, incorra em qualquer responsabilidade ou obrigação para com o serviço autorizado Anodilar, revendedores, consumidores ou terceiros.

Preencha agora os itens relacionados abaixo para,tê-los disponíveis se você precisar do serviço autorizado Anodilar.

Modelo:.....Código:.....Número da nota fiscal:.....
Lote:.....Revendedor:.....Data da compra:.....
Serviço autorizado:.....Fone:.....
Nome do usuário:.....Fone:.....
Problemas verificados:.....

.....

Sugestões e comentários quanto ao produto e atendimento.....

.....

Atendimento ao consumidor 0xx (54) 32136100

Eventuais demandas judiciais e extrajudiciais, o foro competente para discussão será o da comarca de Caxias do Sul.

Manual de Instrução
Gabinete Elétrico Multiuso
Equipamento para o uso doméstico

Parabéns pela opção de escolha deste produto marca Anodilar.
Nos sentimos felizes por adquirir este produto versátil, prático e compacto para o uso diário.

Lembramos que o Manual que acompanha o produto deve ser lido atentamente.

Especificações Técnicas

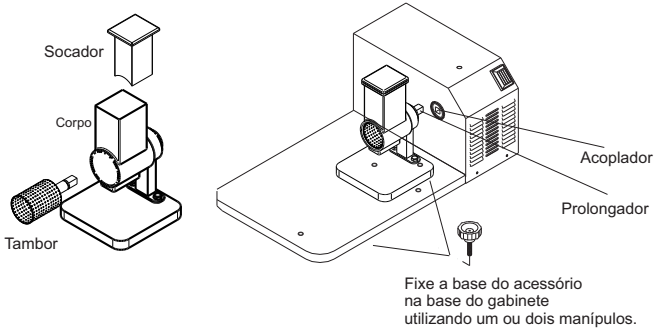
Tensão: 127 / 220 V
Freqüência: 60 HZ / 50HZ
Motor: 1/3 CV
Rotação do motor: 1620 RPM / 1410 RPM
Rotação dos rolo: 56 RPM / 49 RPM

854-64 Gabinete Elet Multiuso 60hz
854-286 Gabinete Elet Multiuso 50hz
852-64 Kit Multiuso 300 60hz
852-286 Kit Multiuso 300 50hz
1734-64 Gabinete Elet c/ Laminador de Massas p/ Multiuso 60hz
1734-286 Gabinete Elet c/ Laminador de Massas p/ Multiuso 50hz

Instalação e Montagem

A instalação e montagem é de responsabilidade única e exclusiva do consumidor. Basta seguir as instruções abaixo:

- **Leia o manual de instrução**
- Escolha o local adequado para a utilização de seu Multiuso
- Evite superfícies irregulares e úmidas.
- Acople o acessório devidamente montado no Gabinete Elétrico Multiuso, encaixando o prolongador do acessório escolhido no acoplador do Gabinete Elétrico Multiuso.
- Prender o acessório com o (s) manípulo (s)
- Certifique-se que a montagem do acessório escolhido esteja correta antes de acoplá-lo ao Gabinete Elétrico Multiuso.



Operação:

Antes de utilizar o Gabinete Elétrico Multiuso verifique se a voltagem de sua rede elétrica corresponde com a chave seletora. Se não corresponder, mude a chave para voltagem correta

- **Ligue** o cabo de alimentação elétrica na tomada, verificando e adequando a voltagem 127 ou 220V
- Para dar início a operação aperte a chave liga/desliga que está na parte frontal do Gabinete Elétrico Multiuso.
- Para desligar aperte a chave liga/desliga novamente.

Higienização

Para efetuar a limpeza, o acessório deverá estar desconectado do Gabinete Elétrico Multiuso e da rede elétrica.

- Limpe o Gabinete Elétrico com pano úmido e sabão neutro.
- Lave com água quente os acessórios: Vira Suco, Moedor / Extrusora e o Ralador.
- Limpe com pano úmido os cilindros e a mesa de apoio.
- Lave a Misturadeira com água e sabão neutro.
- Não use ferramentas pontiagudas para remover resíduos de massas e carnes, pois eles poderão danificar o produto.
- Após o uso das trefilas deixá-las em recipiente com água para facilitar a limpeza.
- Seque os acessórios e o Gabinete Elétrico após a limpeza.

Recomendações Importantes

Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança."

Se o cordão de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos."

Évedado o uso e/ou manuseio por menores de 16 anos.

"Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho."

- **Sempre** que a máquina não estiver em movimento **retire** o plug da tomada..
- **Nunca** use a máquina enquanto você não estiver **treinado**.
- **Nunca** coloque a mão ou dedos no interior da mesma, ou em partes girantes com a máquina em operação.
- **Nunca** opere a máquina sem que todas as partes e proteções estejam em seus lugares.
- **Certifique-se** da posição correta dos ACESSÓRIOS
- **Sempre** limpe o aparelho após a utilização.
- **Não** utilize este produto para fins industriais.
- Se o motor está roncando, verifique a voltagem da energia Elétrica.
- Se o caracol não está puxando verifique se a massa está muito úmida ou mole.
- Se a carne não está cortando acerte a navalha para que esteja corretamente posicionada. (ver desenho)
- Se a massa está voltando, verifique se a massa está no ponto.
- Se o motor está apanhando, verifique se a massa está muito seca.
- Não utilize farinha do tipo comum pois a massa sairá irregular e pastosa. Use farinha especial.
- Não use o equipamento além da sua capacidade.

Gabinete

- Desconecte a máquina da tomada para fazer limpeza e/ou manutenção;
- Lubrifique as engrenagens, quando nescessário, com 3 a 4 gotas de óleo 30 ou 40

Cilindro

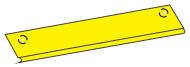
- Não aproxime os dedos dos rolos quando os mesmos estiverem em movimento;
- Não utilize a máquina para outra finalidade;
- Não retire as proteções (em amarelo) no uso da máquina;
- Não limpe os rolos com o cilindro ligado;
- Não limpe as massas dos rolos com facas, lixas ou utensílios pontiagudos;
- Para laminar massas a abertura dos rolos deverá estar sempre uniforme em ambos os lados, devendo esta regulagem ser feita através dos manípulos situados na parte superior do cilindro;
- Comece passar a massa sempre na abertura maior dos rolos e após vá afinando de forma uniforme até chegar na espessura desejada;
- Quando utilizar o equipamento para massa de pão, cilindrar somente um pão de cada vez;
- Cuide para não prensar a massa nos lados e assim trancar os rolamentos;

Em atendimento á legislação de Segurança do Trabalho em Máquinas e Equipamentos Portaria 3214-NR 12 do Ministério do Trabalho, esta máquina tem suas partes móveis protegidas por barreira física, na cor amarelo, que NÃO PODEM SER RETIRADAS DO USO DA MÁQUINA, E que os avisos nela colocados devem ser obedecidos, sob o risco da possibilidade de ocorrerem acidentes.

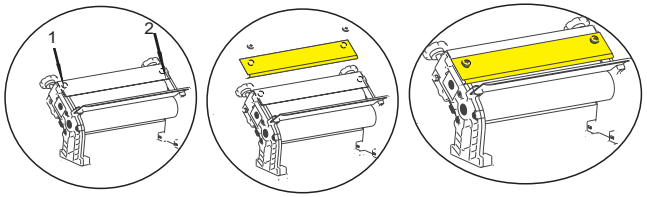
Cilindro

Montagem

1 - Coloque a chapa de proteção amarela na posição apresentada no desenho ao lado;

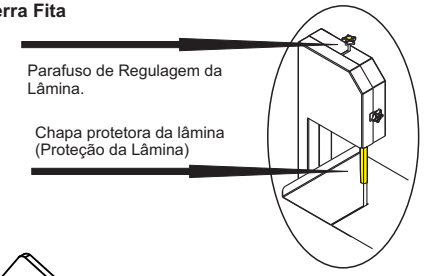


2 - Retire os parafusos 1 e 2 da chapa de proteção dos rolos;
3 - Coloque a chapa de proteção amarela sobre a chapa de proteção dos rolos alinhando os orifícios.
4 - Encaixe os parafusos nos orifícios e aperte-os até o fim da rosca.

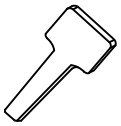


Misturadeira: A massa fica solta em forma de granulos.
Amassdeira: A massa fica lisa e homogênia.

Serra Fita



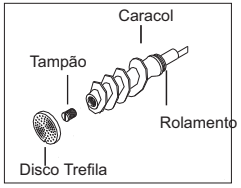
Antes de utilizar o equipamento:
- Estique a Lâmina.
- Fixe a chapa protetora da lâmina (amarela). **Observação:** A chapa protetora da lâmina é móvel. Portanto deve ser ajustada conforme a sua nescessidade.
- Após a operação solte novamente a Lâmina.



- A espátula é um acessório que deve ser utilizado para empurrar a carne e impedir que algum incidente ocorra.

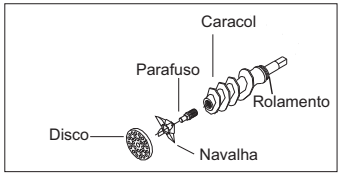
Extrusora

- Tome cuidado para não encher demais o bocal de massa.
- Coloque a massa no bocal em pequenas quantidades. (A massa deve estar em forma de granulos.)
- É indispensável o uso do rolamento no caracol e do tampão para extrusar massa.



Moedor

- O pilão é um acessório que deve ser utilizado para pressionar a carne e impedir que algum incidente ocorra.
- Sempre que for moer carne, corte em pedaços pequenos parar facilitar o trabalho.
- É indispensável o uso do rolamento no caracol e o parafuso da navalha para moer carne.



Os desenhos são meramente ilustrativos.

Receita para **fazer massa**
Ingredientes: 8 ovos - 1 Kg de farinha
Procedimento:

Se utilizar o ACESSÓRIO amassadeira E/OU misturadeira

-Verifique se o acessório escolhido está devidamente acoplado ao Gabinete Elétrico.
-Despeje a farinha e os ovos dentro da cuba.
-Após coloque a máquina em funcionamento com a tampa fechada mantendo o funcionamento por aproximadamente 5 minutos.
-Complete, se necessário com água ou farinha até alcançar a umidade desejada;

Observações importantes:
-Se utilizar o acessório Amassadeira: A massa ficará com uma aparência lisa e Homogênia
-Se utilizar o acessório Misturadeira : A massa ficará em forma de granulos.
- Amassadeira tem capacidade para 1,5 kg farinha
- A Misturadeira tem capacidade para 3 kg de farinha

anodilar
FÁCIL PARA SUA VIDA

Indústria de Utilidades
Rua Filippo Brustolin, 131 Bairro São Leopoldo - Cep 95080-090 - Caxias do Sul - Fone (54) 32136100
e-mail: anodilar@anodilar.com.br - site: www.anodilar.com.br
CNPJ 03.799.724/OOO1-35 CGC/TE 029/0356709